alpina®
switzerland
Quality Home Appliances

EN	SF-7652	Oven Toaster	Instruction for use
DE	SF-7652	Toastofen	Gebrauchsanweisung
FR	SF-7652	Four grille-pain	Mode d'emploi
NL	SF-7652	Oven Toaster	Gebruiksaanwijzing
DK	SF-7652	Miniovn	Brugervejledning
ES	SF-7652	Tostadora	Instrucciones de utilización

SF-7652

EN: For your own safety read these instructions carefully before using the appliance.
DE: Bitte lesen Sie diese Anleitungen vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.
FR : Avant que vous utiliser cet appareil, lisez bien ce mode d'emploi pour votre sécurité.
NL: Leest u voor het eerste gebruik zorgzaam de gebruiksaanwijzing door.
DK: Af hensyn til din egen sikkerhed skal du læse disse instruktioner nøje, inden du bruger udstyret.
ES: Por su seguridad lea estas instrucciones detenidamente antes de utilizar el electrodoméstico.

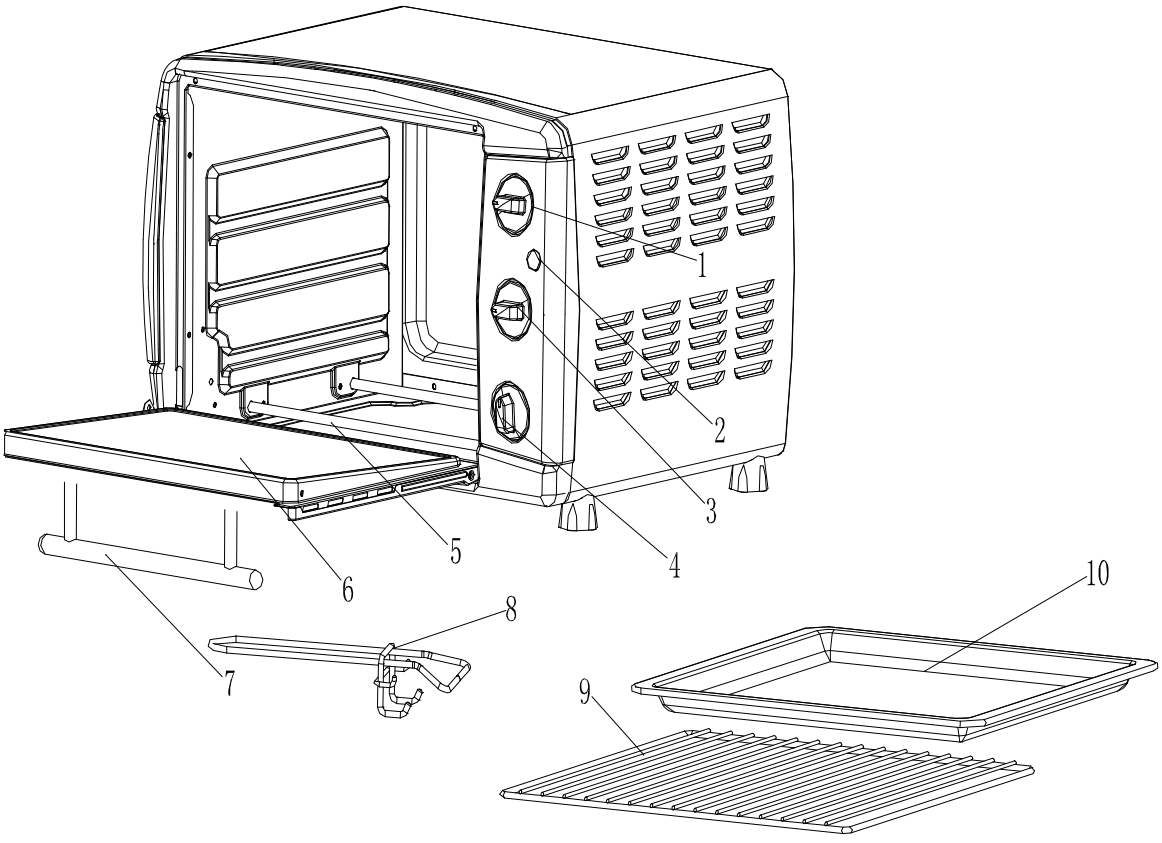
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed:

1. Read all instructions carefully.
2. Make sure the power supply corresponds to one on the rating label.
3. To avoid electrical shock, do not immerse electrical parts in water or other liquid.
4. Do not allow children to operate or play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, or before putting on/taking off parts.
6. Do not use with damaged electrical cord or plug.
7. If damaged or malfunction occurs, refer to an authorized service center only.
8. Do not place on or near hot surfaces.
9. Never pull the appliance by the power cord.
10. Do not use the appliance for other than intended household use.

WARNING: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction by a person who is responsible for their safety concerning the use of the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PARTS DESCRIPTION



1. Thermostat Knob
2. Thermostat indicator light
3. Function Selector Knob
4. Timer knob
5. Heating Element
6. Glass door
7. Spit Handle
8. Tray Handle
9. Wire Rack
10. Dripping tray

BEFORE USING YOUR OVEN

1. Ensure that there is enough ventilation around the oven and that the oven is completely dry before use.
2. The oven should not be placed on untreated wooden surface; it should be place on a heat resistant surface.
3. The feet of the oven can leave some marks on the table, if this happens, remove the marks with a damp cloth.
4. When operating the oven keep at least four inches (ten centimeters) of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.

5. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or food.
6. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
7. Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
8. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
9. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.

Caution:
The surfaces are liable to get hot during use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating, extra care is necessary.

USING YOUR ELECTRIC OVEN

When baking or grilling, it is advisable to always pre-heat the oven to the desired temperature, to get the best possible cooking results.

1. Put the food into the oven with the grip. You can select the location of the tray according to the size of the food
2. Connect the power, set the thermostat knob to the fitting temperature position and set the timer clockwise to the timer position desired, then the pilot light turn bright. You can observe the food through the glass door to get master of the baking time.
3. During baking, you can change baking time temperature to suit your own personal taste.
4. NOTE: ALL toasting timing is based on meats at fridge temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

KEEPING FOOD WARM

- Set the function selector knob to position , Set the temperature to “60” degrees.
- Insert the wire rack, and place the food on top of it.
- If the food needs to be kept warm for longer than 20-30 minutes, it should be covered with tinfoil, to prevent it from becoming too dry.

BAKING

- This function is ideal for flans, fruit puddings, quiche and pies. Insert the wire rack to the bottom position.
- Turn the function selector knob to position , set the thermostat at required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Wait for the oven to reach the set temperature (the pilot lights goes off), then put the food in.
- If cooking is completed before the end of the set manually turn the timer knob to position “o”.

TRADITIONAL OVEN COOKING

- This function is ideal for cooking great pizzas, lasagna, first courses au gratin, small fowl, all types of fish, stuffed vegetables and some types of cakes.
- Insert the wire rack in the oven, Turn the function selector knob to position , set the thermostat at required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Wait for the oven to reach the set temperature (the pilot lights goes off), then put the food in.
- If cooking is completed before the end of the set manually turn the timer knob to position “o”.

GRILLING

- This function is ideal for grilling hamburgers, chops, frankfurters, sausages, etc. In addition, this function may be used for browning foods: coquilles saint-Jacques, etc.
- Insert the wire rack to the top position and the dripping tray to the bottom-heating element. We suggest pouring two glasses of water into the dripping tray so as to avoid smoke resulting from burning fat and for easy cleaning.
- Set the function selector knob to position , set the thermostat at required temperature.

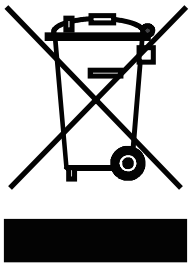
- Preheat the oven for about 5 minutes with the door slightly ajar. Place the food on the wire rack, and close the door, leaving it ajar, and remember to turn the food half way through cooking.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- If cooking is completed before the end of the set manually turn the timer knob to position “o”.

Warning:
This appliance is equipped with a grounded, power supply cord. This is a safety feature. Do not attempt to defeat the safety purpose of this plug.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the appliance is unplugged and sufficiently cool before cleaning.
2. If desired, wipe the body with damp cloth moistened with mild detergent.
3. Wash all accessories in a dishwasher. Wipe the door and exterior with a clean damp cloth, and dry with a paper or cloth towel.
4. Store Electric Oven on its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance, use the Cord Storage area on the bottom of the back of the oven.

DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE



1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchase the product.

SPECIFICATION:

Model No	: SF-7652
Rating	: 230V / 50Hz
Wattage	: 800W
Oven Capacity	: 18Litres

E-mail Service Address: info@alpinaeuropa.com

Note: If some dicrepancy appears in other languages, ENGLISH version shall prevail.

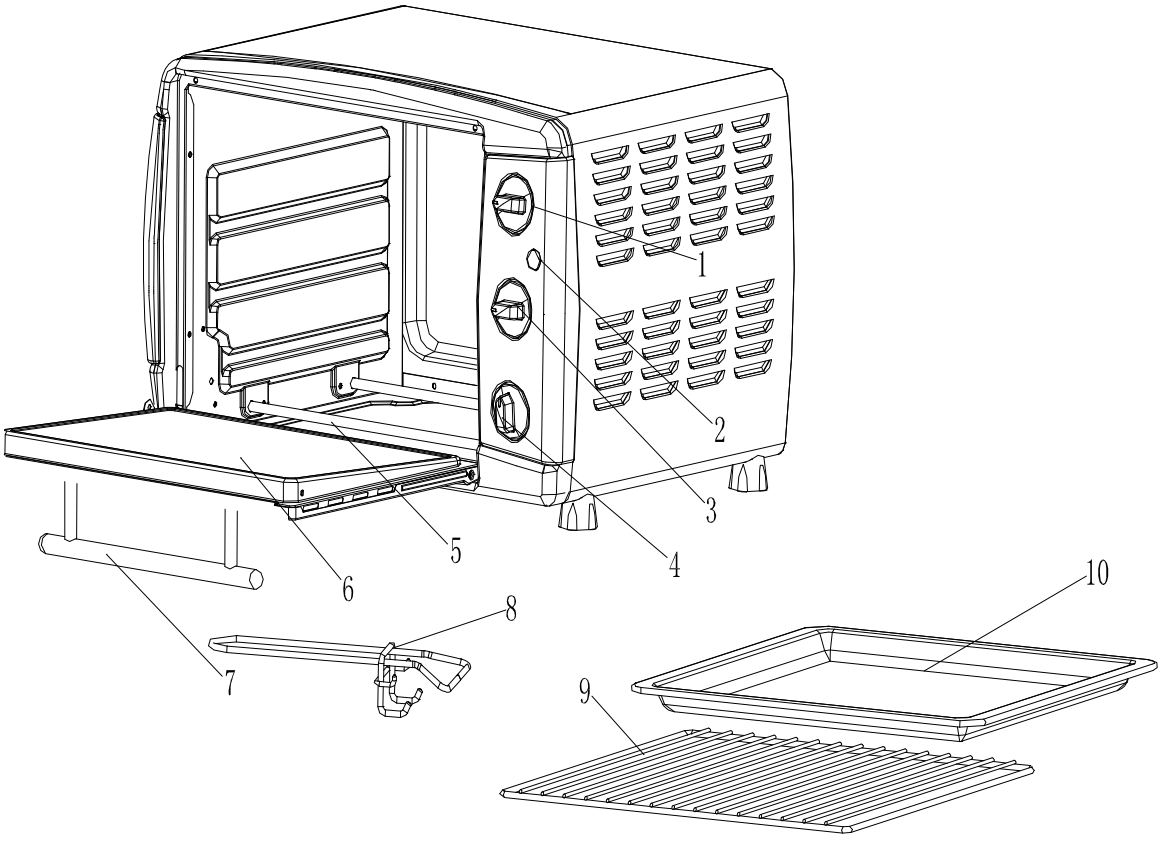
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von Elektrogeräten folgen Sie bitte stets diesen allgemeinen Sicherheitshinweisen:

1. Lesen Sie alle Anleitungen aufmerksam durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Zur Vermeidung von Stromschlag tauchen Sie elektrische Bauteile keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
4. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen und auch nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie vor dem Anbau/Abbau von Zubehörteilen und bei Nichtbenutzung bitte den Netzstecker.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker.
7. Wenden Sie sich bei Beschädigung oder Fehlfunktion stets an einen autorisierten Kundendienst.
8. Nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Oberflächen aufstellen.
9. Halten und ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
10. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck im Haushalt.

Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

KOMPONENTEN



1. Thermostat-Drehknopf
2. Thermostat-Anzeigelampe
3. Funktions-Drehknopf
4. Timer-Drehknopf
5. Heizelement
6. Glastür
7. pießhandgriff
8. Tropfenfängerhandgriff
9. Drahtrost
10. Tropfenfänger

VOR ERSTGEBRAUCH IHRES TOASTOFENS

1. Achten Sie darauf, dass ausreichend Ventilation um den Toastofen besteht und dass er vor der Benutzung vollkommen trocken ist.
2. Stellen Sie den Toastofen nicht auf einer unbehandelten Holzfläche, sondern auf einer hitzebeständigen Arbeitsfläche auf.

3. Die Füße des Toastofens können auf einem Tisch Abdrücke hinterlassen, die Sie jedoch mit einem feuchten Tuch abwischen können.
4. Lassen Sie während des Betriebs wenigstens 10 cm Abstand ringsum, um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
5. Lassen Sie besondere Aufmerksamkeit walten, wenn Sie den Toastofen umsetzen, während er heißes Öl oder Speisen enthält.
6. Decken Sie den Toastofen nicht mit Metallfolie ab, das kann zur Überhitzung führen.
7. Übergroße Speisen oder metallische Utensilien dürfen nicht in den Toastofen gegeben werden, da sie zu Feuer und Stromschlag führen können.
8. Geben Sie keine der folgenden Materialien in den Toastofen: Pappe, Kunststoff, Papier oder ähnliches.
9. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.

Vorsicht:
Das Gerätegehäuse wird während des Betriebs heiß. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein, seien Sie bitte besonders vorsichtig.

BEDIENUNGSHINWEISE TOASTOFEN

Zum Backen oder Grillen ist es stets angebracht, den Toastofen auf die gewünschte Temperatur vorzuwärmen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

1. Stellen Sie die Speisen mit dem Griff in den Ofen. Wählen Sie die Position des Backblechs entsprechend der Größe der Speisen.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, stellen Sie den Thermostat auf die korrekte Temperatur ein und drehen Sie den Timer nach rechts auf die gewünschte Position. Die Kontrollanzeige leuchtet auf. Sie können Ihre Speisen durch die Glastür beobachten und die Backzeit überwachen.
3. Backzeit und Temperatur können während des Backens geändert werden.
4. BITTE BEACHTEN SIE: ALLE Toastzeiten basieren auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Tiefgefrorenes Fleisch kann deutlich länger benötigen. Die Benutzung eines Thermometers wird dringend empfohlen.

SPEISEN WARMHALTEN

- Stellen Sie den Funktionsumschalter auf ▭ und stellen Sie die Temperatur auf „60“ Grad ein.
- Setzen Sie das Grillgitter ein und stellen Sie Ihre Speisen darauf.
- Sollen die Speisen länger als 20-30 Minuten warmgehalten werden, so sollten sie mit Alufolie abgedeckt werden, damit sie nicht austrocknen.

BACKEN

- Diese Funktion ist ideal für Kuchen, Fruchtdesserts, Quiche und Pasteten. Setzen Sie das Grillgitter in der untersten Position ein.
- Stellen Sie den Funktionsumschalter auf ▬ und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
- Warten Sie, bis der Toastofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat (die Statusanzeige erlischt), dann stellen Sie Ihre Speisen hinein.
- Wird die Zubereitung vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet, so stellen Sie den Timer auf „O“, um den Toastofen auszuschalten.

HERKÖMMLICHE ZUBEREITUNG IM BACKOFEN

- Diese Funktion ist ideal zum Zubereiten von Pizza, Lasagne, überbackenen Vorspeisen, kleinerem Geflügel, allen Arten von Fisch, gefülltem Gemüse und einigen Kuchensorten.
- Setzen Sie das Grillgitter ein.
- Stellen Sie den Funktionsumschalter auf ▭ und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
- Warten Sie, bis der Toastofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat (die Statusanzeige erlischt), dann stellen Sie Ihre Speisen hinein.
- Wird die Zubereitung vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet, so stellen Sie den Timer auf „O“, um den Toastofen auszuschalten.

GRILLEN

- Diese Funktion ist ideal zum Grillen von Hamburgern, Koteletts, Frankfurtern, Würstchen usw. Weiterhin kann die Funktion zum Bräunen von Speisen benutzt werden: Jakobsmuscheln usw.
- Setzen Sie das Metallgitter in oberer Position und das Tropfblech unten ein. Wir empfehlen, zwei Tassen Wasser in das Tropfblech zu geben, um Rauch von verbranntem Fett zu vermeiden und um das Reinigen zu erleichtern.
- Stellen Sie den Funktionsumschalter auf und stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
- Heizen Sie den Backofen etwa 5 Minuten mit der Tür angelehnt vor. Stellen Sie Ihre Speisen auf das Grillgitter, lehnen Sie die Tür an und denken Sie daran, Ihre Speisen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umzudrehen.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.
- Wird die Zubereitung vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet, so stellen Sie den Timer auf „O“, um den Toastofen auszuschalten.

Warnung:

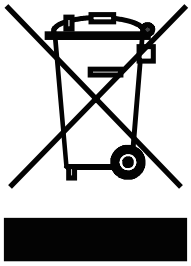
Das Gerät ist mit einem geerdeten Netzkabel ausgestattet. Dies ist eine Sicherheitsfunktion. Umgehen Sie nicht die Sicherheitsfunktion des Netzsteckers

REINIGUNG & WARTUNG

1. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen und das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen..
2. Wischen Sie das Gehäuse ggf. mit einem feuchten Tuch und etwas Neutralreiniger ab.
3. Waschen Sie alle Zubehörteile wie gewöhnlich ab. Wischen Sie die Tür und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab, danach gut trocken reiben.
4. Bewahren Sie den Toastofen in seiner Verpackung sauber und trocken auf. Räumen Sie ihn nicht fort, solange er noch heiß oder am Stromnetz angeschlossen ist. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät, benutzen Sie die Kabelaufwicklung unten auf der Rückseite des Toastofens.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

1. Die durchkreuzte Mülltonne bedeutet, dass dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC unterliegt.
2. Alle elektrischen und elektronischen Geräte müssen getrennt vom Hausmüll über Sammelstellen entsorgt werden.
3. Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgerätes hilft beim Umweltschutz.
4. Für weitere Informationen zur Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich bitte an Ihre Ortsverwaltung oder an Ihren Fachhändler.



SPEZIFIKATIONEN

Modellnummer	: SF-7652
Netzspannung	: 230V / 50Hz
Leistung	: 800W
Kapazität	: 18 Liter

Serviceadresse (E-Mail):

info@alpinaeuropa.com

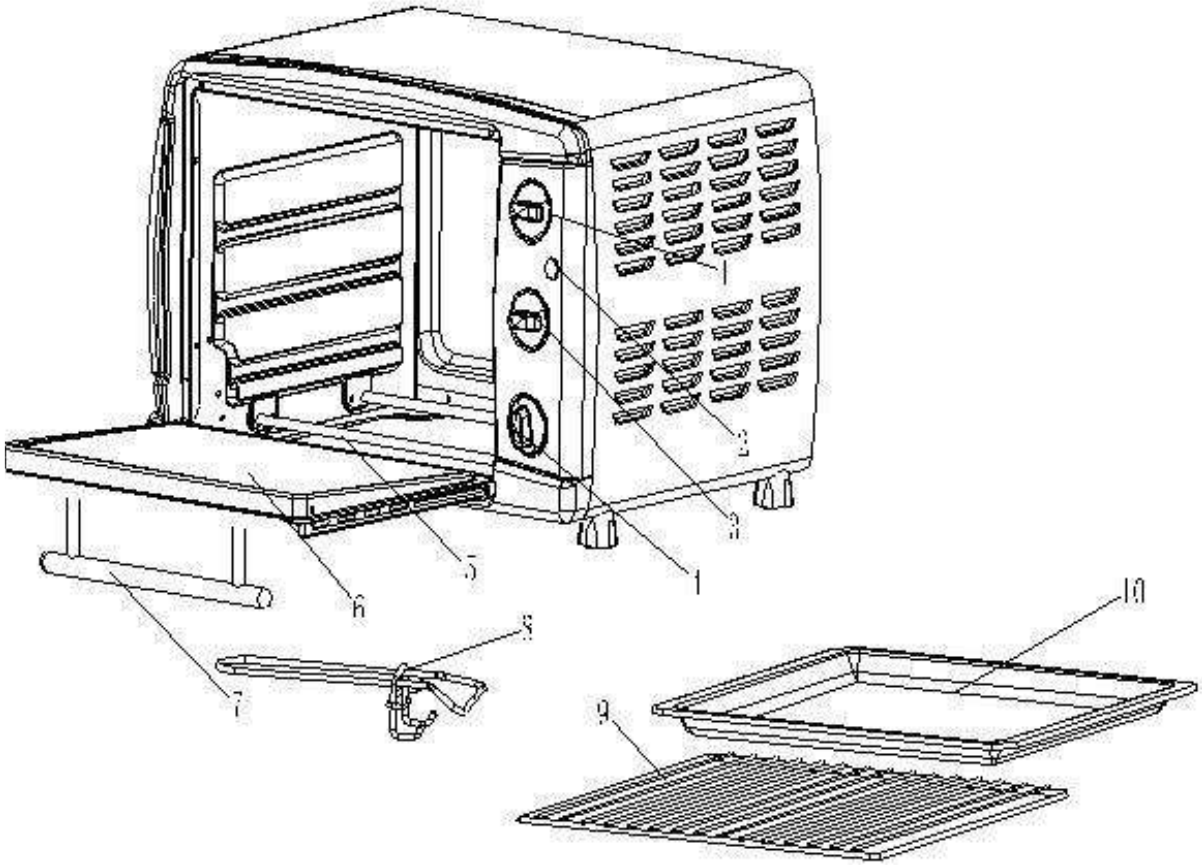
CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Lors de toute utilisation d'un appareil électrique, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Vérifiez que votre tension secteur correspond bien à l'un des voltages indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas les parties électriques dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que les enfants n'utilisent et ne jouent avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil lorsque n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant tout entretien.
6. Ne pas s'en servir si le cordon ou la fiche sont abîmés.
7. Si l'appareil est endommagé ou ne fonctionne pas, confier toute réparation à un centre de service agréé.
8. Ne pas placer l'appareil au-dessus ou à proximité de surfaces chaudes.
9. Ne tirez jamais sur le cordon.
10. Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

DESCRITPION DES PIECES DETACHEES



1. Bouton du thermostat
2. Témoin indicateur du Thermostat
3. Bouton de sélection de fonction
4. Bouton du minuteur
5. Élément chauffant
6. Porte vitrée
7. Broche de rotissage
8. Poignée de porte
9. Grille
10. Bac de récupération des graisses

AVANT D'UTILISER LE FOUR ELECTRIQUE

1. Assurez-vous qu'il ya une ventilation suffisante autour du four et que le four est complètement sec avant de l'utiliser.
2. Le four ne doit pas être placé sur une surface en bois non traité, il doit être placé sur une surface résistante à la chaleur.

3. Les pieds du four peuvent laisser des marques sur la table, si cela se produit, enlevez ces marques avec un chiffon humide.
4. Pendant l'utilisation, laisser un espace d'au moins 10 cm (quatre pouces) de chaque côté du four pour la circulation de l'air.
5. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou de la nourriture chaude.
6. Ne couvrez aucune partie du four avec du papier aluminium. Ceci peut entraîner une surchauffe du four.
7. Pour réduire les risques d'incendie et de choc électrique, n'introduisez pas dans l'appareil des aliments trop gros, ou des ustensiles en métal.
8. Ne mettez pas les matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier, ou tout objet similaire.
9. Portez toujours des gants isolants protecteurs pour four lors de l'insertion ou du retrait d'éléments d'un four chaud.

Attention :
Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement, une attention particulière est nécessaire.

UTILISATION DU FOUR

Lors de la cuisson ou grillade, il est conseillé de préchauffer toujours le four à la température désirée, pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible.

1. Placez les aliments dans le four avec prise. Vous pouvez choisir l'emplacement de plateau en fonction de la taille des aliments
2. Branchez la prise l'alimentation, réglez le thermostat sur la position appropriée de température et réglez le minuteur à la position désirée en le tournant dans le sens horaire ; le témoin s'allume. Vous pouvez observer la nourriture à travers la porte vitrée pour contrôler le temps de cuisson.
3. Pendant la cuisson, vous pouvez toujours changer la température de cuisson en fonction de vos goûts personnels.
4. Remarque : Tous les temps de grillade sont basés sur des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps. Par conséquent, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

MAINTIEN AU CHAUD

- Réglez le sélecteur de fonctions sur la position , réglez la température sur 60 degrés.
- Insérez la grille, et placez les aliments au-dessus de celle-ci.
- Si la nourriture doit être gardée au chaud pendant plus de 20-30 minutes, elle doit être couverte de papier aluminium, pour l'empêcher de devenir trop sec.

CUISSON

- Cette fonction est idéale pour les flans, boudin au fruits, quiches et tartes. Insérez la grille dans la position inférieure.
- Tourner le bouton sélecteur de fonction à la position , réglez le thermostat à la température nécessaire.
- Réglez le minuteur sur le temps de cuisson nécessaire.
- Attendez que le four atteigne la température fixée (les voyants s'éteignent), puis placez les aliments sur la grille.
- Si la cuisson est terminée avant la fin du temps fixé, tournez le minuteur sur la position "o" (Arrêt).

CUISSON AU FOUR TRADITIONNELLE

- Cette fonction est idéale pour la cuisson de pizzas, lasagne, gratin, volaille, tous les types de poissons, légumes farcis et certains types de gâteaux.
- Insérez la grille dans le four,
- Tourner le bouton sélecteur de fonction à la position , réglez le thermostat à la température nécessaire.
- Réglez le minuteur sur le temps de cuisson nécessaire.
- Attendez que le four atteigne la température fixée (les voyants s'éteignent), puis placez les aliments sur la grille.
- Si la cuisson est terminée avant la fin du temps fixé, tournez le minuteur sur la position "o" (Arrêt).

GRILLADE

- Cette fonction est idéale pour griller des hamburgers, les côtelettes, saucisses de Francfort, saucisses, etc. ; en plus, cette fonction peut être utilisée pour faire brunir les aliments : coquilles saint-Jacques, etc.
- Placez la grille sur la position la plus haute et insérez le plateau de récupération des graisses sous l'élément de chauffe inférieur. Pour éviter que les graisses récupérées dans le plateau ne brûlent et ne dégagent de la fumée, et également pour faciliter le nettoyage du plateau, versez deux verres d'eau dans ce dernier.
- Tourner le bouton sélecteur de fonction à la position , réglez le thermostat à la température nécessaire.
- Préchauffer le four pendant environ 5 minutes avec la porte légèrement entrouverte. Placez les aliments sur la grille, et fermer la porte en la laissant entrouverte, et n'oubliez pas de retourner les aliments à la mi-cuisson.
- Réglez le minuteur sur le temps de cuisson nécessaire.
- Si la cuisson est terminée avant la fin du temps fixé, tournez le minuteur sur la position "o" (Arrêt).

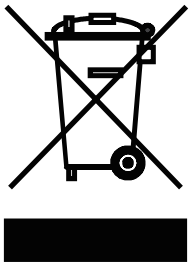
Avertissement :

Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Pour votre sécurité. N'essayez pas d'altérer le dispositif de sécurité de la prise secteur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer l'appareil assurez-vous qu'il est débranché et suffisamment refroidi.
2. Si vous le souhaitez, essuyez le corps avec un chiffon humidifié avec un détergent doux.
3. Lavez tous les accessoires au lave-vaisselle. Essuyez la porte et l'extérieur avec un chiffon propre et humide, et séchez-le avec une serviette en papier ou en tissu.
4. Rangez le four électrique dans sa boîte dans un endroit propre et sec Ne ranger jamais l'appareil alors qu'il est chaud ou encore branché. N'enroulez jamais fermement le cordon autour de l'appareil, utilisez la zone de rangement du cordon située en bas à l'arrière du four.

SE DEBARRASSER DE VOTRE APPAREIL USAGE



1. Lorsque ce symbole d'une poubelle à roue barrée est attaché à un produit, cela signifie que le produit est couvert par la Directive Européenne 2002/96/EC.
2. Tous les produits électriques et électroniques doivent être mis au rebut séparément des ordures ménagères mais dans des centres de collectes prévus à cet effet par les pouvoirs publics et les autorités locales.
3. La mise au rebut correcte de votre appareil usagé aidera à prévenir les conséquences négatives potentielles contre l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'informations sur le mode d'élimination de votre appareil usagé, veuillez prendre contact avec les pouvoirs publics locaux, le service de traitement des déchets, ou l'endroit où vous avez acheté le produit.

SPECIFICATIONS

N° du modèle	: SF-7652
Tension	: 230V / 50Hz
Puissance	: 800W
Capacité du four	: 18 Litres

Service d'adresses e-mail :

info@alpinaeuropa.com

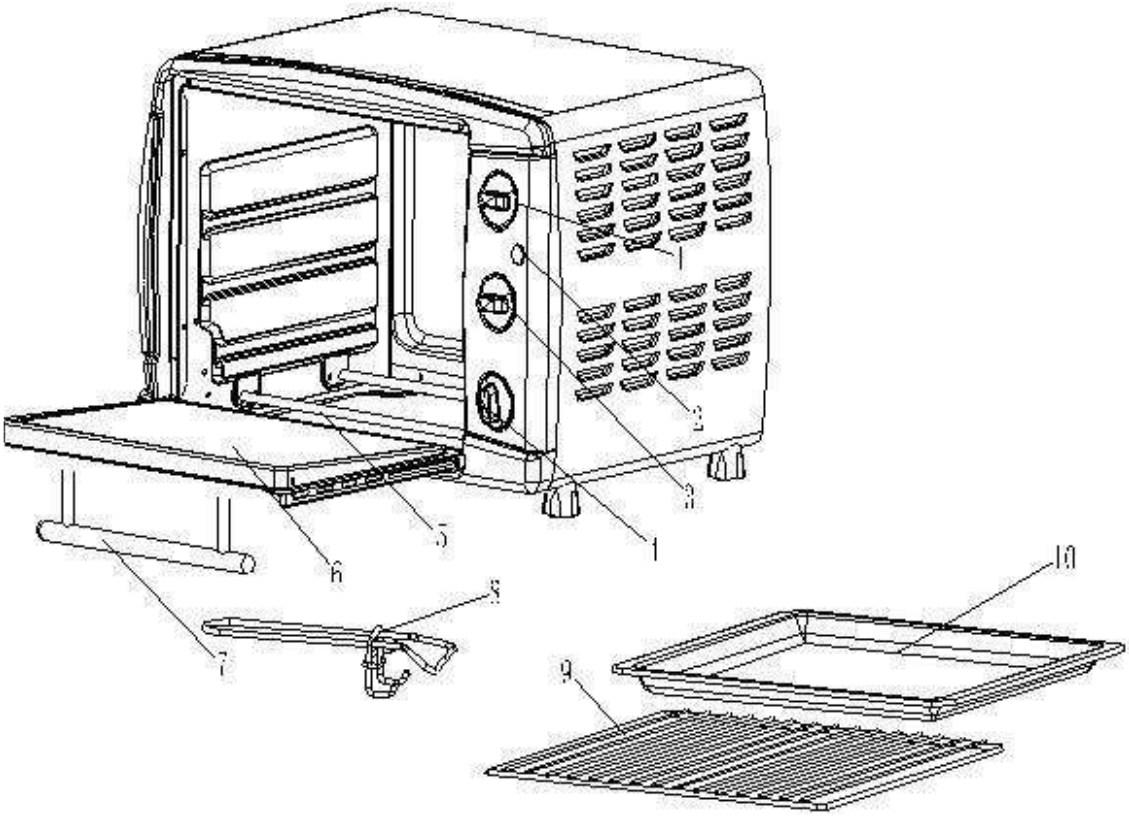
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Bij het gebruik van elektrische producten moet u altijd bepaalde veiligheidsmaatregelen in acht nemen:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Verzeker u ervan dat de netvoeding overeenkomt met die op het gegevensplaatje.
3. Om een elektrische schok te voorkomen, adviseren wij u elektrische onderdelen niet in water of andere vloeistoffen onder te dompelen.
4. Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of ermee spelen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet gebruikt wordt, of voordat er onderdelen af- of terug erop worden geplaatst.
6. Niet gebruiken met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker.
7. Als het apparaat beschadigd is of defect raakt, neem dan alleen contact op met een erkende reparatiedienst.
8. Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken.
9. Trek nooit aan het apparaat met het netsnoer.
10. Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het bedoeld is.

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderde lichamelijke, motorische of mentale capaciteit of het gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht zijn of instructies krijgen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid bij het gebruik van dit apparaat. Kinderen moeten onder toezicht zijn om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

ONDERDELENBESCHRIJVING



1. Thermostaatknop
2. Thermostaat indicatielampje
3. Functieschakelaar
4. Timertoets
5. Verwarmingselement
6. Glazen deur
7. Spithendel
8. Plaathendel
9. Draadrek
10. Druppellade

VOORDAT U UW ELEKTRISCHE OVEN IN GEBRUIK NEEMT

1. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de oven en controleer vóór gebruik of de oven geheel droog is.
2. Plaats de oven niet op een onbehandeld houten oppervlak, maar juist op een hittebestendig oppervlak.
3. De voetstukken van de oven kunnen eventueel vlekken op de tafel achterlaten. Mocht dit inderdaad gebeuren, dan kunt u ze met een vochtig doekje verwijderen.
4. Behoud tijdens gebruik a.u.b. minstens tien centimeter (vier inch) vrije ruimte aan alle zijden van de oven voor voldoende luchtcirculatie.
5. Ben a.u.b. uiterst voorzichtig wanneer u een met hete olie of heet voedsel gevuld apparaat verplaatst.
6. Bedenk geen enkel onderdeel van de oven met metaalfolie om oververhitting van de oven te voorkomen.
7. Plaats geen te groot etenswaar of metalen keukengerei in het apparaat om het risico op brand of elektrische schokken te vermijden.
8. Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier en dergelijke materialen.
9. Draag altijd beschermende geïsoleerde ovenwanten wanneer u voorwerpen in de oven plaatst of uit de oven haalt.

Opgelet:
De opptervlaktes kunnen tijdens gebruik heet worden. De temperatuur van de toegankelijke oppervlaktes kan zeer hoog zijn wanneer het apparaat werkzaam is, ben dus a.u.b. extra voorzichtig.

UW ELEKTRISCHE OVEN GEBRUIKEN

Het is raadzaam vóór bakken of grillen de oven altijd op de gewenste temperatuur voor te verwarming om de beste kookresultaten te verkrijgen.

1. Plaats het voedsel in de oven m.b.v. grip. Bepaal de locatie van de ovenplaat volgens de afmeting van het voedsel.
2. Steek de stekker in het stopcontact en stel de thermostaatknop in op een geschikte temperatuurstand en stel de timer rechtsom in op de gewenste tijdstand, het indicatielampje zal vervolgens oplichten. U kunt het gerecht door de glazen deur in de gaten houden om zo de beste kooktijd te bepalen.
3. U kunt de tijd en temperatuur tijdens het koken naar wens aanpassen.
4. OPMERKING: ALLE toasttijden zijn gebaseerd op vlees op koelkasttemperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer in beslag nemen. Het is daarom sterk raadzaam een vleesthermometer te gebruiken.

VOEDSEL WARM HOUDEN

- Stel de functieschakelaar in op de stand , en stel de temperatuur in op “60” graden.
- Steek het draadrooster met daarop het voedsel in de oven.
- Als u het voedsel langer dan 20-30 minuten warm wilt houden, dient u het met tinfolie te bedekken zodat het niet uitdroogt.

BAKKEN

- Deze functie is ideaal voor quiche, fruitpudding, taarten en pasteitjes. Plaats het draadrooster op de onderste positie.
- Draai de functieschakelaar naar de stand , stel de thermostaat in op de vereiste temperatuur.
- Stel de timerknop in op de vereiste kooktijd.
- Wacht totdat de oven de ingestelde temperatuur bereikt (indicatielampje schakelt uit) en plaats het gerecht vervolgens in de oven.
- Als het gerecht gaar is voordat de ingestelde tijd is bereikt, kunt u de timerknop handmatig naar de stand “o” draaien.

TRADITIONEEL OVENKOKEN

- Deze functie is ideaal voor het koken van grote pizza’s, lasagna, voorgerechten au gratin, klein gevogelte, alle soorten vis, gevulde groente en bepaalde types cake.
- Plaats het draadrooster in de oven.
- Draai de functieschakelaar naar de stand , stel de thermostaat in op de vereiste temperatuur.
- Stel de timerknop in op de vereiste kooktijd.

- Wacht totdat de oven de ingestelde temperatuur bereikt (indicatielampje schakelt uit) en plaats het gerecht vervolgens in de oven.
- Als het gerecht gaar is voordat de ingestelde tijd is bereikt, kunt u de timerknop handmatig naar de stand “o” draaien.

GRILLEN

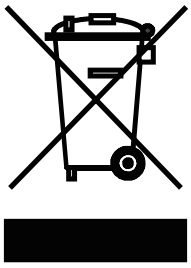
- Deze functie is ideaal voor het grillen van hamburgers, karbonades, frankfurters, worstjes, enz. U kunt deze functie daarnaast ook gebruiken om voedsel te bruinen: coquilles saint-Jacques, enz.
- Plaats het rooster in de bovenste stand en de lekbak bij het onderste verwarmingselement. Om rook van het brandende vet te voorkomen en voor eenvoudige reiniging, raden we u aan twee glazen water in de lekbak te gieten.
- Stel de functieschakelaar in op de stand , stel de thermostaat in op de vereiste temperatuur.
- Verwarm de oven ca. 5 minuten voor met de deur ietwat geopend. Plaats het voedsel op het draadrooster, sluit de deur, maar laat het ietwat open en vergeet niet het voedsel halverwege de kooktijd om te draaien.
- Stel de timerknop in op de vereiste kooktijd.
- Als het gerecht gaar is voordat de ingestelde tijd is bereikt, kunt u de timerknop handmatig naar de stand “o” draaien.

Waarschuwing:
Dit apparaat is voorzien van een geaarde voedingskabel. Dit is een veiligheidsfunctie. Houd de veiligheidsfunctie van deze stekker intact.

REINIGING & ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. U kunt de behuizing eventueel afvegen met een vochtig doekje en een mild afwasmiddel.
3. Was alle accessoires af in een afwasmachine. Veeg de deur en buitenwanden af met een vochtig doekje en droog alles met keukenrol of theedoek.
4. Berg de Elektrische Oven op in de verpakking op een schone, droge plek. Berg het apparaat nooit op wanneer het heet is of nog aangesloten op het stopcontact. Wikkel de kabel nooit stevig rondom het apparaat, gebruik echter de Snoeropslag onderop de achterzijde van de oven.

WEGGOOIEN VAN UW APPARAAT



1. Wanneer dit doorgekruiste vuilnisbaksymbool zich op het product bevindt dan betekent het dat het valt onder Europese richtlijn 2002/96/EC.
2. Alle elektrische en elektronisch producten dienen apart van de gemeentelijke afvalstroom weggegooid te worden via aangewezen inzamelfaciliteiten aangewezen door de overheid of lokale autoriteiten.
3. Het correct weggooien van uw oude apparaat zal bijdragen aan het voorkomen van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.
4. Voor meer gedetailleerde informatie over het weggooien van uw oude apparaat kunt u contact opnemen met uw gemeente, vuilnisdienst of de winkel waar u het product gekocht heeft.

SPECIFICATIE

Modelnr.	: SF-7652
Voltage	: 230V / 50Hz
Vermogen	: 800W
Ovencapaciteit	: 18 Liter

E-mail Service-adres:

info@alpinaeuropa.com

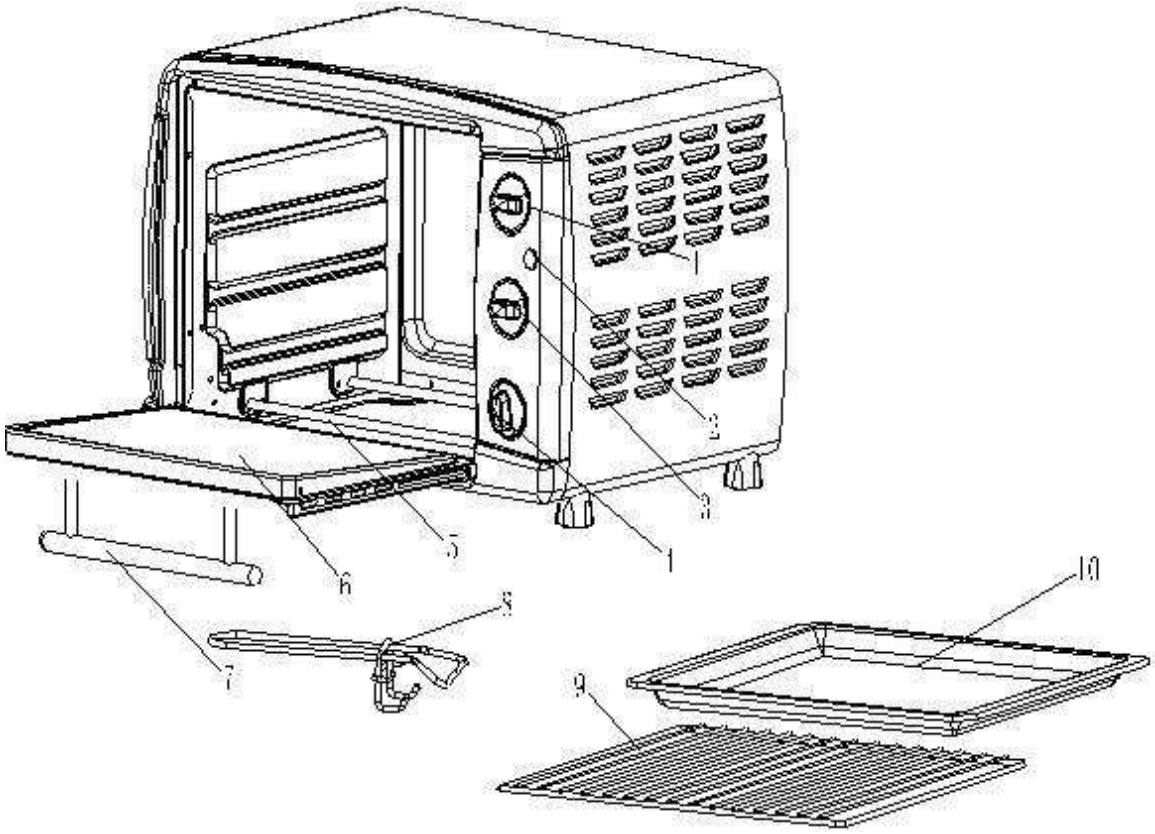
VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Ved brugen af elektrisk udstyr, skal basale sikkerhedsforskrifter følges:

1. Læs omhyggeligt alle instruktioner.
2. Kontroller, at strømforsyningen svarer til den, der er anført på mærkaten.
3. Kom ikke apparatet ned i vand eller anden væske. Det kan give elektrisk stød.
4. Børn må ikke betjene eller lege med apparatet.
5. Fjern ledningen fra stikkontakten, når apparatet ikke bruges eller, når dele monteres eller afmonteres.
6. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller kontakten er beskadiget.
7. Hvis apparatet beskadiges, eller der opstår en fejlfunktion, skal du kontakte et autoriseret serviceværksted.
8. Anbring den ikke på eller i nærheden af varme overflader.
9. Træk ikke apparatet i ledningen.
10. Brug ikke apparatet til andet end til det tilsigtede brug i husstanden.

Dette apparat er ikke egnet til brug af personer med reduceret fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden (børn indbefattet), undtaget hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes. Børn bør holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet.

BESKRIVELSE AF DELE



1. Termostatknap
2. Termostatlys
3. Funktionsvælger
4. Tidsur
5. Varmeelement
6. Glasdør
7. Håndtag
8. Bakkehåndtag
9. Trådnet
10. Dryppebakke

FØR DU TAGER DEN ELEKTRISKE OVN I BRUG

1. Sørg for, at der er tilstrækkeligt med ventilation omkring ovnen, og at ovnen er komplet tør inden brugen.
2. Ovnen bør ikke placeres på en ubehandlet træoverflade, men bør anbringes på et varmeresistent underlag.
3. Ovnens fødder kan efterlade mærker på bordet. Sker det, kan mærkerne fjernes med en fugtig klud.
4. Når ovnen er i brug, bør der være mindst 10 cm frirum på alle sider af ovnen, således at luften kan cirkulere frit.
5. Vær yderst forsigtig, når du håndterer beholdere, der indeholder varm olie eller mad.

6. Undlad at dække nogen del af ovnen med stanniol, da dette kan medføre overophedning af ovnen.
7. Sæt aldrig for store fødeemner eller metalredskaber i ovnen, da dette kan medføre risiko for brand eller elektrisk stød.
8. Læg aldrig genstande af følgende typer i ovnen: karton, plastik, papir eller lignende materialer.
9. Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du sætter mad i ovnen eller tager den ud.

Forsigtig:
Ovnens overflader bliver varme under brugen. Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når ovnen er i brug. Vær ekstra forsigtig.

BRUG AF OVNEN

Når du bager eller griller, er det en god idé at forvarme ovnen til den ønskede temperatur, inden du sætter maden ind. Det giver det bedste resultat.

1. Placér maden i ovnen ved hjælp af tangen. Du kan vælge placering af bagepladen afhængigt af fødeemnets størrelse.
2. Tænd for strømmen, indstil termostaten til den ønskede temperatur og drej knappen tidsindstilling med uret til den ønskede position, hvorefter termostatlampen begynder at lyse. Du kan se maden gennem glaslågen og holde øje med tilberedningen, mens den foregår.
3. Under bagning kan du ændre temperaturen undervejs, hvis der skulle være behov for det.
4. BEMÆRK: ALLE stegetider er baseret på kød ved køleskabstemperatur. Frosset kød kan tage betydeligt længere. Det anbefales derfor, at du anvender et stegetermometer.

HOLDE MADEN VARM

- Stil funktionsvælgeren på og indstil termostaten til “60” grader.
- Sæt trådristen i ovnen og stil maden på risten.
- Hvis maden skal holdes varm i mere end 20-30 minutter, bør du dække den til med sølvpapir for at forhindre, at maden tørrer ud.

BAGNING

- Denne funktion er ideel til tilberedning af soufflé, frugtgelé, quiche og pie. Sæt trådristen i nederste rille i ovnen.
- Stil funktionsvælgeren på og indstil termostaten til den ønskede temperatur.
- Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid.
- Vent til ovnen har den rette temperatur (termostatlampen holder op med at lyse) og sæt maden i ovnen.
- Hvis maden er færdig, inden timeren har talt ned, skal du manuelt dreje timerknappen til “0”.

TRADITIONEL OVNTILBEREDNING

- Denne funktion er ideel til tilberedning af lækre pizzaer, lasagne, gratin-forretter, små fjerkræ, alle typer fisk, fyldte grøntsager og visse typer kager.
- Sæt trådristen i ovnen.
- Stil funktionsvælgeren på og indstil termostaten til den ønskede temperatur.
- Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid.
- Vent til ovnen har den rette temperatur (termostatlampen holder op med at lyse) og sæt maden i ovnen.
- Hvis maden er færdig, inden timeren har talt ned, skal du manuelt dreje timerknappen til “0”.

GRILL

- Denne funktion er ideel, hvis du vil grille hamburgere, koteletter, frankfurtere, pølser, etc. Desuden kan funktionen anvendes ved bruning af madvarer: f.eks. Coquilles Saint-Jacques, etc.
- Indsætristeni den øverste position ogdrypbakken over detnederstevarmelegeme. Vi foreslår at hælde to glasvandidrypbakken for at undgårøgdannelsesomfølgeafbrændendefedtsamt for nemrengøring.
- Stil funktionsvælgeren på og indstil termostaten til den ønskede temperatur.

- Forvarm ovnen i ca. 5 minutter med ovnlågen let åben. Placér madvarerne på risten og luk lågen til, uden at lukke den helt. Husk at vende madvarerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid.
- Hvis maden er færdig, inden timeren har talt ned, skal du manuelt dreje timerknappen til "0".

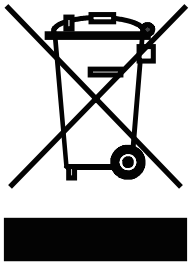
Advarsel

Dette apparat er udstyret med en netledning med jord. Dette er en sikkerhedsanordning. Sæt ikke stikproppens sikkerhedsanordning ud af drift.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Fjern stikket fra stikkontakten og sørg for, at ovnen er kølet helt af, inden du rengør den.
2. Du kan om nødvendigt rengøre ovnens kabinet og overflader med en blød klud fugtet med en mild sæbeopløsning.
3. Alt tilbehør kan tåle opvaskemaskine. Tør lågen og ovnens ydre med en ren, let fugtet klud og tør efter med køkkenrulle eller et viskestykke.
4. Miniovnen bør opbevares i sin kasse på et rent, tørt sted. Pak aldrig ovnen ned, før den er kølet helt af, eller mens stikket stadig sidder i stikkontakten. Rul ikke ledningen hårdt om ovnen, men brug ledningsholderen nederst på bagsiden af ovnen.

BORTSKAFFELSE AF GAMMELT UDSTYR



1. Når dette mærke med en overkrydset affaldsbeholder på hjul findes på produktet, betyder det, at produktet er dækket af europæisk direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal bortskaffes adskilt fra kommunalt affald på dertil bestemte opsamlingssteder, udpeget af regeringen eller af de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af gammelt udstyr er med til at forhindre mulige, negative påvirkninger af miljøet og den menneskelige sundhed.
4. Yderligere oplysninger om bortskaffelse af gammelt udstyr fås hos de lokale myndigheder, hos det lokale renholdningsselskab eller i forretningen, hvor produktet er købt.

SPECIFIKATIONER

Modelnr.	: SF-7652
Spænding	: 230V / 50Hz
Watt	: 800W
Kapacitet	: 18 Liter

E-mail-serviceadresse:

info@alpinaeuropa.com

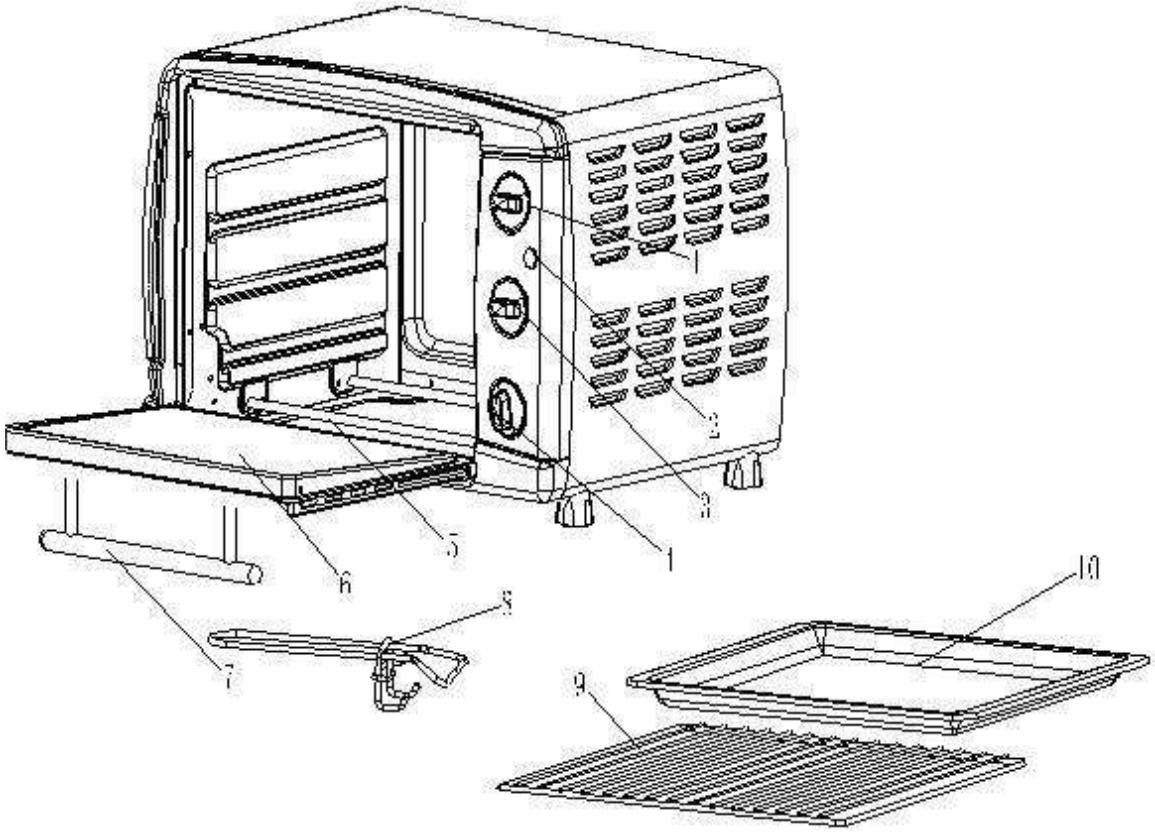
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debería seguir las siguientes precauciones de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones detenidamente.
2. Compruebe que la alimentación eléctrica se corresponde con la indicada en la etiqueta.
3. Para evitar descargas eléctricas, no lo sumerja en agua ni en otros líquidos.
4. No permita que los niños manejen o jueguen con el aparato.
5. Desenchúfelo de la toma eléctrica cuando no lo use, o antes de desmontar/colocar piezas.
6. No lo utilice con el cable de alimentación o el enchufe deteriorados.
7. Si el aparato se daña o tiene una avería, diríjase solamente a un centro de reparaciones autorizado.
8. No la coloque sobre superficies calientes ni cerca de ellas.
9. Nunca tire del aparato halando del cable de alimentación.
10. Utilice el aparato solamente en el uso doméstico para el que fue diseñado.

Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas a las que les falte experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones con relación al uso del electrodoméstico por una persona responsable por su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES:



1. Control del termostato
2. Luz del termostato
3. Selector de función
4. Control del temporizador
5. Elemento calentador
6. Puerta de cristal
7. Mango del asador
8. Asa de bandeja
9. Rejilla
10. Bandeja recoge-grasas

ANTES DE USAR SU HORNO ELÉCTRICO

1. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del horno y que el horno esté completamente seco antes de su uso.
2. El horno no debe ser colocado en una superficie de madera sin tratar; se debe colocar sobre una superficie resistente al calor.

3. Los pies del horno pueden dejar algunas marcas en la mesa, si esto ocurre, quite las marcas con un paño húmedo.
4. Cuando utilice el horno, deje al menos cuatro pulgadas (diez centímetros) de espacio en todos los lados del horno para permitir la circulación de aire adecuada.
5. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite o alimentos calientes.
6. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede causar un sobrecalentamiento del horno.
7. Tanto los alimentos demasiado grandes como los utensilios de metal no deben insertarse en el aparato, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
8. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o algo similar.
9. Siempre use guantes protectores y aislantes del calor del horno al insertar o al sacar elementos del horno caliente.

Precaución:
Las superficies están expuestas a calentarse durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles pueden ser altas cuando el aparato esté funcionando, se requiere una mayor precaución.

USO DEL HORNO ELÉCTRICO

A la hora de hornear o asar, se recomienda siempre precalentar el horno a la temperatura deseada, a fin de obtener el mejor resultado de cocción posible.

1. Coloque los alimentos en el horno con la empuñadura. Usted puede seleccionar la ubicación de la bandeja de acuerdo al tamaño de los alimentos
2. Conecte la corriente, ajuste el mando del termostato a la posición de temperatura adecuada y ajuste el temporizador en sentido izquierdo hacia la posición de tiempo deseado, y se encenderá el piloto. Usted puede observar los alimentos a través de la puerta de cristal para obtener una noción del tiempo de cocción.
3. Durante la cocción, puede cambiarse la temperatura de horneado para adaptarse a su propio gusto personal.
4. NOTA: TODOS los tiempos de tostado están basados en carnes a la temperatura del frigorífico. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más tiempo. Por lo tanto, el uso de un termómetro de carne es muy recomendable.

MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

- Ajuste la perilla del selector de función a posición , ajuste la temperatura a 60 grados.
- Inserte la rejilla y coloque los alimentos encima.
- Si los alimentos necesitan mantenerse calientes más de 20-30 minutos, entonces cúbralos con papel de aluminio, a fin de evitar que se sequen demasiado.

HORNEAR

- Esta función es ideal para flanes, pudín de frutas, quiches y tartas. Inserte la rejilla en la posición superior.
- Gire la perilla del selector de funciones a la posición , ajuste el termostato a la temperatura deseada
- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Espere a que el horno alcance la temperatura seleccionada (los pilotos se apagan), introduzca entonces los alimentos.
- Si la cocción se completa antes del tiempo seleccionado, gire manualmente la perilla del temporizador a la posición “0”.

COCINA CON HORNO TRADICIONAL

- Esta función es ideal para cocinar estupendas pizzas, lasañas, primeros platos al gratín, pequeñas aves, todo tipo de pescados, vegetales rellenos y algunos tipos de pasteles.
- Inserte la rejilla en el horno.
- Gire la perilla del selector de funciones a la posición , ajuste el termostato a la temperatura deseada
- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Espere a que el horno alcance la temperatura seleccionada (los pilotos se apagan), introduzca entonces los alimentos.
- Si la cocción se completa antes del tiempo seleccionado, gire manualmente la perilla del temporizador a la posición “0”.

ASAR

- Esta función es ideal para asar hamburguesas, chuletas, salchichas de Frankfurt, salchichas, etc. Además, esta función se puede usar para dorar alimentos: conchas de Santiago, etc.
- Inserte la rejilla de acero en la posición superior y el platillo de goteo en el elemento de térmico inferior. Sugerimos que vierta dos vasos de agua en el platillo de goteo para evitar el humo que provoca el aceite quemándose y para una mayor facilidad en su limpieza.
- Ajuste la perilla de selector de función en la posición , ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Precaliente el horno unos 5 minutos con la puerta ligeramente abierta. Coloque los alimentos en la rejilla y cierre la puerta dejándola entreabierta, y recuerde darle la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.
- Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado.
- Si la cocción se completa antes del tiempo seleccionado, gire manualmente la perilla del temporizador a la posición "0".

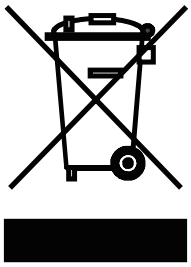
Advertencia:

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente. Esta es una función de seguridad. No intente eliminar esta característica de seguridad del enchufe.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado y lo suficientemente frío antes de su limpieza.
2. Si lo desea, limpie el cuerpo con un paño humedecido con un detergente suave.
3. Lave todos los accesorios en el lavavajillas. Limpie la puerta y el exterior con un paño limpio y húmedo, y séqueLA con una toalla de papel o tela.
4. Almacene su Horno Eléctrico en su caja en un lugar limpio y seco. Nunca guarde el aparato mientras esté caliente o enchufado. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; utilice el área de almacenamiento del cable en la parte inferior de la parte posterior del horno.

ELIMINACIÓN DE SU APARATO VIEJO



1. Cuando el símbolo de un cubo de basura cruzado por un aspa está marcando un producto, indica que el producto está cubierto por la Directiva Europea 2002/96/EC.
2. Todos los productos eléctricos y electrónicos deberían ser eliminados separándolos de la basura normal del hogar, a través de los centros de recolección designados por el gobierno o por las autoridades locales.
3. La eliminación correcta de su aparato viejo ayudará a evitar las potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana.
4. Para una información más detallada sobre como deshacerse de su aparato viejo, por favor póngase en contacto con la oficina local del servicio de recogida municipal o en la tienda donde compró el producto.

ESPECIFICACIONES

Núm. Modelo	: SF-7652
Tensión	: 230V / 50Hz
Potencia	: 800W
Capacidad Horneadora	: 18 Litros

Correo-e Servicio Técnico:

info@alpinaeuropa.com